



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

MARGUERITE AU FROMAGE

À PARTAGER

APÉRITIF OU PLAT DE PIQUE-NIQUE

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients

- 8 portions de Mini Babybel
- 260 g de pâte à pizza prête à dérouler

Pour la tapenade à l'orange

- 50 g d'olives noires dénoyautées
- 1 filet d'anchois
- 3 câpres
- 1 zeste d'orange bio
- 1 c. à soupe de d'huile d'olive

Pour la gremolata

- 4 brins de persil plat
- 1 gousse d'ail
- 1 zeste de citron bio

Préparation

- 1 Préparez la tapenade : mixez les olives noires avec le filet d'anchois, les câpres et l'huile d'olive. Ajoutez le zeste d'orange râpé. Confectionnez la gremolata : hachez au couteau les brins de persil, l'ail et le zeste de citron.
- 2 Coupez quatre Mini Babybel en deux horizontalement et garnissez-les de tapenade, comme pour un sandwich. Procédez de la même façon pour les 4 autres Mini Babybel à garnir de gremolata.
- 3 Découpez la pâte en huit. Enveloppez chaque Mini Babybel de pâte à pizza et disposez les fromages sur une plaque à pâtisserie en formant une marguerite. Laissez reposer 45 minutes à température ambiante.
- 4 Préchauffez le four à 230°C. Enfourez la marguerite de Mini Babybel 15 minutes, vaporisez avec de l'eau à mi-cuisson pour faire bien dorer la pâte et la rendre plus croustillante.

Cette recette se décline volontiers à toutes les gourmandises : vous pouvez remplacer la tapenade avec des tranches fines de jambon cru et de la sauge, des petits morceaux de poulet et des noix hachées, etc.



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

